



Menú

2024-²⁵



HOTEL - RESTAURANT
**HOSTAL DEL
CARME**

VILAGRASSA

973 311 000
info@hostaldelcarme.com

Temp 24/25

Menu Aniversaris Empreses Familiars

Menu 1

43.80€

35+8.8€ Beguda



Menú 2

48.50€

39.70+8.8€ Beguda

Per picar
(mini tapetes per persona)

Amanideta de l'hostal oli d'albaca
Ou potxat amb pastisset de patata
Carxofes amb brandada de bacallà
Estofat de calamar amb escamarlà
(CANVIA SEGONS TEMPORADA)

A escollir entre:

Melós de vedella a l'estil de l'àvia
Costelles de xai a la brasa
Llobarro al forn
Peus de porc a la cassola
Arròs de rap i gambes
Graellada de carn
Steack tartar
Cargols a la llauna
Perdiu a la vinagreta
Superma del lluç al forn amb gambes
Ternasco rostit al forn

Postres

Celler

Vi Blanc i Vi Negre Masia La Sala
Pa, Aigües Minerals, Refrescos
Cafès, infusions

TOT PER PICAR

Pernil de glà

Degustació de Formatges
Amanida Cèsar
Degustació Fideua i Arros
Rollets de tàrtar de salmó
Croquetes de 1pernil + 1calamar
Safata de "montaditos" variats
Cassoleta de brandada de bacalla
Copeta de Surimi
Tartar de fuet
Calamars a L'Andalusa
Patates Braves
Cargols a la gormanda
Musclos a la Marinera

Postres

Pastís de celebració

Celler

Vi Blanc i Vi Negre Masia La Sala
Pa, Aigües Minerals, Refrescos
Cafès, infusions

*** per canvi de celler :

+3€ celler Vall del corb (Comalats, L'Oliviera, Carviresa)

+5€ Coster del Segre (Raimat, Castell del Remei)

Cava

+3.80 Copa de Cava Raimat lo fred de Ponent

+4.50 Copa de Cava A.Torello cava

+5.90 Copa de Champagne Bolinger



Menu Aniversaris Empreses Familiars

Menú 3
52.60€
43.8+8.8€ Beguda

Per picar

Pernil de glà

Degustació de Formatges

Amanida Cèsar

Caragols a la gormanda

Gambetes piruleta

Rollets de tàrtar de salmó

Croquetes de pernil

Safata de "montaditos" variats

Calamars a l'andalusa

escollir entre:

Melós de vedella a l'estil de l'àvia

Costelles corder amb all i julivert

Tronc de lluç a l'all cremat amb llagostins

Cassoleta de peix (lluç, 2 gambes, calamars, musclos)

Graellada de carn

(conill, costella, xai, botifarra fresca i botifarra negra)

Filet ibèric amb salsa Cafè de Paris

Postres

Pastís de celebració

Celler

Vi Blanc i Vi Negre Masia La Sala

Pa, Aigües Minerals, Refrescos

Cafès, infusions

Menú 4
56.30€
47.50+8.8€ Beguda

Copa de Benvinguda

Pernil de Glà amb pa de vidre

Taula de formatges

Rollet de tartar de Salmó

Tapeta per persona

Caneló Rossini de l'hostal

Calamarcet planxa amb

Patata a la nostra manera

Mil Fulls d'espínacs amb gamba

Crema de marisc amb saquet de gamba

A escollir entre:

Suprema de lluç amb llagostins

Cassoleta de peix

(Escamarlans gambes, llagostins calamars, musclos)

Salmó al forn amb Gambes

Jarret de vedella a l'estil de l'àvia

Ternasco Rostit al forn

1/2 Perdiu amb Vinagreta

Filet Ibèric amb salsa Cafè París

Pastisset de l'hostal

amb xocolata calenta

Celler

Vi Blanc i Vi Negre Masia La Sala

Pa, Aigües Minerals, Refrescos

Cafès, infusions

Temp 24/25

Menu Aniversaris Empreses Familiars



Menú 5

62.90€

54.00+8.8€ Beguda

Picar tot per sobre la Taula

Pernil de gla pa tomàquet
Assortit de formatges
"Montaditos" variats
Croquetes casolanes
Degustació d'arros negre i fideua
Copeta Surimi amb gamba
Calamars a L' Andalusia
Cargols a la gromanda
Gambetes saltejades

(POTS TRIAR ENTRANT)

Crema de marisc
Ou potxat amb patata graten
Timbal advocat amb gambes
Canelons de rap gratinats

Jarret de vedella/cassoleta de peix

Postres

Celler

Vi Blanc i Vi Negre Masia La Sala
Pa, Aigües Minerals, Refrescos
Cafès, infusions

(*crema de marisc.....-4.50)

Menú 6

64.80€

56.00+8.8€ Beguda

Tot per picar

Paradetes

Degustació de formatges
Pernil ibèric al tall
Divertiment de pa
Olives
Risotto
Fideuà al moment

Aperitius freds servits pels cambrers

Assortit d'amanides Cèsar
Rotllets de salmó
Paperina de xips
Broqueta de meló amb pernil d'ànec
Montaditos
(tartar de fuet , pintxo de puerro , escalivada

Aperitius calents servits pels cambrers

Cullereta de brandada de bacallà
Patata brava amb formatge i bacon
Escamarlans al forn
Gambes a "l'ajillo"
Gamba tandori amb salsa romesco
Caragols a la gromanda
Clàssica anella de calamar a l'andalusa
Gules a la Bilbaïna
Croquetes de xipirons amb tinta calamar
Copeta de Surimi

Postres

Massini amb xocolata calenta

Celler

Vi Blanc i Vi Negre Masia La Sala
Pa, Aigües Minerals, Refrescos
Cafès, infusions

Menu Aniversaris Empreses Familiars

Menú 7

Entrant

Crema de marisc amb farcellet de gamba

Primer plat

Amanida de favetes

amb calamarsets amb oli d'alfabrega

Segon plat a escollir entre:

Salmó al perfum de timó

Jarret de vedella a l'estil de l'àvia

Postres

Pastisset de nata amb xocolata calenta

Celler

Vi Blanc i Vi Negre Masia La Sala

Pa, Aigües Minerals, Refrescos

Cafès, infusions

Menú 9

Per picar

Pernil i pa amb tomàquet

Salmó marinat

Caragols a la gormanda

Entrant

Crema de marisc amb farcellet de gamba

Segon plat a escollir entre:

Ternasco rostit al forn amb guarnició de temporada

Bacallà a la llauna

Postres

Mousse de préssec i toffee

Celler

Vi Blanc i Vi Negre Masia La Sala

Pa, Aigües Minerals, Refrescos

Cafès, infusions

MENUS DE

46.30€

37.50+8.8€ Beguda

Menú 8

Entrant

Crema d'au amb gelat de foie

Primer plat

Amanida de pernilets d'ànec amb pinya

Segon plat a escollir entre:

Cassoleta de peix (lluç, 2 gambes, calamars, musclos)

Filet ibèric amb salsa Cafè de Paris

Postres

Copeta de tiramisú

Celler

Vi Blanc i Vi Negre Masia La Sala

Pa, Aigües Minerals, Refrescos

Cafès, infusions

Menú 10

Per picar

Taula de pernil de glà

Tauleta de formatges

Carpacio de carabaço amb salmó

Gambetes piruleta

Copeta de surimi amb gambes

2 croquetes

(clàssica de pollastre+ xipirò amb tinta)

A escollir entre:

Galta de vedella a l'estil de l'àvia

clàssic plat de closca

(Escamarlans, llagostins, gambes, xipiors, musclos)

Postres

Taronja torrada amb atmella i gran maniere

Celler

Vi Blanc i Vi Negre Masia La Sala

Pa, Aigües Minerals, Refrescos

Cafès, infusions

Temp 24/25

Menü Aniversaris Empreses Familiars



Menús Familiars (Preus amb IVA inclós)

Configura el teu menú

APERITIU 1 16.80€ Per Persona

Pernil de glà amb pa tomàquet
Rotllets de salmó farcits
Assortit de formatges
Amanida Cesar amb nugat de pollastre
Gambeta cruixent amb romesco
Croquetes de xipiró amb tinta
Pinxits (canapés) variats
Calamars a la Romana

SUPLEMENTS PER APERITIU 2.80€ per persona

Cargols a la gormanda
Escamarlans al forn
Arròs rissoto
Ou poxat amb samfaina
Pinxo de rap i gamba
Musclos marinera
Copeta de Surimi
Tartar de fuet (montadito)
Cullera de brandada
Fideuà amb sèpia

ENTRANTS I PRIMERS PLATS

CREMETES (Marisc, Gaspatxo , Vichissoise.).....10.80 €
Cocktail de Pinya amb llagostins i pernillets d'ànec.....11.50 €
Canelons de rap11.50 €
Amanida de l'Hostal11.50 €
Amanida de Formatge de cabra amb vinagreta de mel.....11.80€
Amanida de gambes i salpicó de peix.....12.50 €
Broqueta de llagostins.....12.50 €
Plat de Closca21.00 €
(...)

SEGONS PLATS

LLenguado a la meuniere amb llagostins.....	23.00 €	Melós/Jarret de vedella.....	19.80 €
Bacallà al forn amb llagostins.....	19.80 €	Ternasco.....	19.80€
Cassoleta de peix amb el seu suquet	21.00€	Filet ibèric (Salsa Cafè Paris).....	19.50 €
lluç/2gambes/2llagostins/2escamarlans/xipirons		Medallons de cuixa de xai.....	119.80€
Platet de Closca	21.00€	Solomillo de vedella	27.80€
lluç/2gambes/2llagostins/2escamarlans/xipirons		Espatlleta de cabrit.....	28.00 €
Medallons de rap oli d'oliva/salsa ametlla.....	23,00 €		

POSTRES

Pastís massini7.80 €
Fruita arregladeta amb sorbet de llimona.....7.80 €1/2 Fruita arregladeta sorbet de llimona....4.50€

CELLER:

CELLER MASIA LA SALA8.80 €
Vi Masia La Sala, aigües minerals i cafès, carajillos, refrescos

CELLER VALL DEL CORB11.80 €
Vins Vall del Corb, Vi Comalats o Analec o Sot Neral, aigües minerals i cafès, carajillos, refrescos

CELLER COSTERS DEL SEGRE.....13.80 €+
Raimat Abadia o Castell del Remei, aigües minerals i cafès, carajillos, refrescos

Cava

+3.80 canvi Cava Raimat lo fred de Ponent
+4.50 canvi Cava A.Torello cava
+5.90 canvi de Champagne Bolinger

LICORS:

GIN TONIC..... 7.00 €
GIN TONIC ESPECIAL.... ,9,50 €



973 311 000
info@hostaldelcarme.com

Menu Aniversaris Empreses Familiars



CONDICIONS GENERALS

(Preus amb IVA inclòs)

Els plats dels menús són orientatius, es poden fer variacions a petició dels clients així com confeccionar un menú completament personalitzat.

La celebració quedarà confirmada en el moment que s'hagi fet una paga i senyal de 250€.

Es cobraran els comensals encomanats 48h abans de la data de celebració i les baixes produïdes al mateix dia es cobraran el 100%.

Els menús no inclouen licors, aquests es facturaran segons consum.

El pagament s'efectuarà abans de finalitzar el banquet (trasferència, efectiu, targeta de crèdit)

FORMA DE PAGAMENT

Al confirmar la reserva i la data es farà una entrega a compte de 250€.

100% una setmana abans de la celebració i al final de la celebració les petites extres que hi pugui haver.

ALTRES SERVEIS

Servei de disco mòvil.....646700313 Noel	180-450€
Monitors consultar preu ANIMANS..... 691563999	consultar preu
Bafles per posar música.....60€	
Barra lliure (consultar diferents maneres de fer-ho).....	??????
Ressopó salat, dolç i boquetes de fruites.....	10.00€
Copa de benvinguda.....	5.5€
Consumicions fi de festa.....	7.00
Cambrer extra barra lliure.....	60€...3h
Decoració personalitzada...KAMON... ..	626728054€
(Alfombra+inicials+photocall+ gorros locos+casetes personalitzades)	
Llibre de firmes srcap.....	CONSULTAR PREU
Lletres amb el nom.....	70€
Carro de gominols.....	90€
Castell inflable.....	490€
Possibilitat de fer tota la festa a l'exterior.....	15€
Cèrmonia Civil al Jardí.....	1100€
(Inclou decoració floral, cadires, alfombra,)	



973 311 000
info@hostaldelcarme.com

Temp 24/25